

Jakobsmuschel-Tatar auf Gemüse-Bett im Dashi-Sud

Für zwei Personen

Für das Jakobsmuschel-Tatar:

6 Jakobsmuscheln	1 Limette	1 Zitrone
1 TL grüner Szechuan-Pfeffer	2 EL helle Sojasauce	1 TL heller Sesam
1 TL dunkler Sesam Pfeffer	Olivenöl	Salz

Für das Gemüsebett:

50 g Zuckerschoten	1 Karotte	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Dashi-Sud:

1 Blatt Kombu-Alge	100 g Bonito-Flocken	1 Stange Zitronengras
1 TL geröstetes Sesam-Öl	3 EL helle Sojasauce	1 Msp Xanthan
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

5 Stängel Meerbohnen (Queller)

Für das Jakobsmuschel-Tatar:

Die Jakobsmuscheln waschen, trockentupfen und in kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben. Limette halbieren und den Saft auspressen. Etwas Limettenschale abreiben. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Tatar mit Limettensaft, Limettenabrieb und Zitronensaft sowie etwas Olivenöl marinieren. Szechuan-Pfeffer mit einem Mörser zerstoßen. Mit Salz, Pfeffer, zerstoßenem Szechuan-Pfeffer und heller Sojasauce abschmecken.

Weißem und schwarzem Sesam in einem Topf kurz anrösten und über das Tatar geben.

Für das Gemüsebett:

Zuckerschoten und Karotte putzen bzw. schälen. Beides in feine Julienne schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Karotten und Zuckerschoten kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gebraatenes Gemüse als Bett für das Tatar anrichten.

Für den Dashi-Sud:

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Kombu-Alge, Bonito-Flocken sowie das Zitronengras hinzugeben und köcheln lassen. Mit Sojasauce, Salz, Pfeffer und 2-3 Tropfen geröstetem Sesamöl abschmecken.

Am Ende ca. eine halbe bis eine Messerspitze Xanthan hinzugeben, um den Dashi-Sud etwas einzudicken.

Für die Garnitur:

Meerbohnen als Dekoration zum Schluss verwenden.

Maurice Alt am 11. Oktober 2022